em@x

Bedienungsanleitung

für

Elektro-Unterbauherde
mit konventionellem oder Kombi-Backofen

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	**Der Herd im Überblick**	4
2.	**Allgemeine Sicherheitshinweise**	5
3.	**Allgemeine Hinweise**	7
4.	**Vor der ersten Benutzung**	
4.1	Hinweise zur Entsorgung	8
5.	**Kochmulde**	
5.1	Welcher Schalter regelt welche Kochstelle?	10
5.2	Rote Kontrollleuchte	10
5.3	Normalkochplatte	10
5.4	Blitzkochplatte	11
5.5	Bedienung der Normal- und Blitzkochplatten	11
6.	**Glaskeramik-Kochfeld**	
6.1	Kochen und Braten auf Glaskeramik-Kochzonen	12
6.2	Welcher Schalter regelt welche Kochzone?	13
6.3	Rote Kontrollleuchte	13
6.4	Normalkochzone	14
6.5	Bedienung der Normalkochzonen	14
6.7	Restwärmeanzeige	15
7.	**Einstellbereiche für Kochplatten und Kochzonen**	16
8.	**Der Kombi-Backofen**	
8.1	Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten	17
8.2	Rote Kontrollleuchte	19
8.3	Was Sie beachten sollten	19

Inhaltsverzeichnis

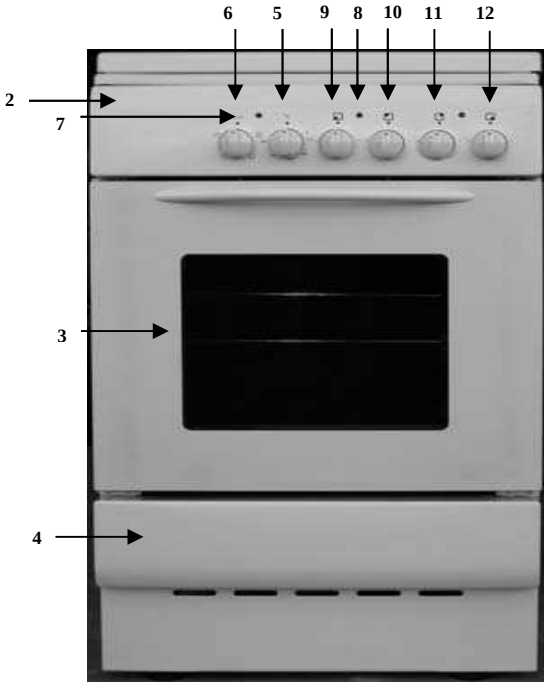
		Seite
8.4	Heißluft	21
8.5	Ober – und Unterhitze	23
8.6	Unterhitze	25
8.7	Oberhitze	26
8.8	Grillen im Backofen	27
8.9	Grill / Großflächengrill	28
8.10	Grill-Brat-System	30
8.11	Auftaustufe	32
9.	**Die Ausstattung**	
9.1	Herausnehmbare Einschubroste	35
9.2	Gerätewagen bei 50 cm Unterbauherde	35
9.3	Verstellfüße	34
9.4	Leuchtmittel tauschen	34
10.	**Aufstellung des Unterbauherd**	
10.1	Aufstellung des Unterbauherd	36
10.2	Elektrischer Anschluss / Netzanschluss	36
11.	**Reinigung und Pflege**	
11.1	Allgemein	39
11.2	Kochmulde	40
11.3	Glaskeramik-Kochfeld	40
12.	**Was ist wenn……(etwas nicht funktioniert)?**	42
13.	**Kundendienst/Serviceangaben**	45
14.	**Übersichtstabellen**	
14.1	Backen	47
14.2	Braten	48
14.3	Grillen	49

1. Der Herd im Überblick

Diese Anleitung gilt für mehrere Unterbauherdmodelle. Beachten Sie bitte, dass Ihr Herd je nach Typ und Bestellnummer unterschiedlich ausgestattet ist. Nicht alle Abschnitte dieser Anleitung müssen auf Ihren Herd zutreffen.

Abb. 1: Geräteübersicht Unterbauherd mit Kochmulde oder Glaskeramik-Kochfeld

1. Kochmulde/Kochfeld	7. Kontrollleuchte rot für Kochstellen
2. Schalterblende	8. Kontrollleuchte rot für Temperatur Backofen
3. Backofen mit Beleuchtung	9. Schalter für Kochstelle hinten links
4. Gerätewagen	10. Schalter für Kochstelle hinten rechts
5. Schalter für Kochstelle vorne links	11. Schalter für Kochstelle vorne rechts
6. Backofenwahlschalter	12. Temperaturwahlschalter für Backofen



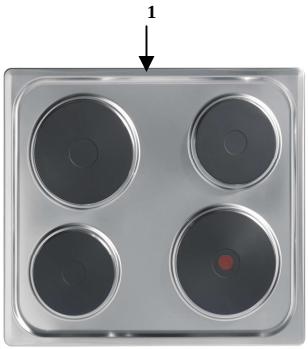


Abbildung ähnlich

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

Einbau und Anschluss eines Gerätes dürfen nur von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Betreiben Sie das Gerät nur in ordnungsgemäß eingebautem Zustand.

Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, d.h. zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.

Die Oberfläche des Gerätes wird bei Betrieb heiß, dies ist jedoch normal.

Halten Sie beim Grillen grundsätzlich Kinder vom Gerät fern.

Überhitzte Fette und Öle können sich schnell entzünden.
Bereiten Sie deshalb Speisen, die in zuviel Fett und Öl zubereitet werden, stets unter Aufsicht zu.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist temperaturschockfest.

Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

Falls an dem Glaskeramik-Kochfeld Risse, Brüche oder Sprünge auftreten, ist das Kochfeld sofort durch Herausdrehen oder Ausschalten der Sicherung in der Hausinstallation außer Betrieb zu nehmen. Flüssigkeiten können durch diese Risse uns Sprünge dringen, an stromführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Beim Einschalten der Kochzone(n) bei Glaskeramik-Kochfeldern kann kurzzeitig ein Summen der Beheizung vernehmbar sein. Das ist physikalisch bedingt, es liegt kein Fehler im Kochfeld vor.

Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.

Gefäße aus Kunststoff oder Aluminiumfolie sind zur Erwärmung von Speisen nicht zulässig, da sie durch die hohen Temperaturen Schaden nehmen.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in Herdnähe darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder von der Herdtür eingeklemmt werden.

Verwenden Sie die Kochstellen oder den Backofen nicht zur Raumheizung; es ist nicht nur gefährlich, sondern schadet auch den Heizstellen.

Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Backofen.

Stellen Sie Kochtöpfe, Backbleche oder die Fettpfanne nicht direkt auf den Backofenboden. Die Wärme des Heizkörpers kann nicht richtig abgeführt werden und das Email kann Schaden nehmen.

Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Das Email kann dadurch Schaden nehmen.

Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie aus. Es besteht die Gefahr eines Wärmestaus.

Setzen oder stellen Sie sich nichts auf die geöffnete Backofentür.

Reparaturen am Gerät dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie entstehen.

Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden, ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlern nicht zulässig.

Bei Betrieb ist immer die Backofentür geschlossen zu halten (auch bei Grillbetrieb).

3. Allgemeine Hinweise

Grundsätzliches zu Oberflächentemperaturen an Herden

Elektro- wie auch Gasherde sind in die Kategorie Wärmegeräte bzw. Heizgeräte einzuordnen. Aufgrund physikalischer Gesetzmäßigkeiten ist ein Wärmefluss bzw. eine Wärmestrahlung von der Wärmequelle Backofen oder Kochplatte/Kochzone auf die angrenzende Umgebung unvermeidbar. Diese Erscheinung kann durch Isoliermaßnahmen beeinflusst, aber nicht verhindert werden.

Der Anwender wird beim Backofenbetrieb eine Erwärmung der gesamten Herdfront feststellen. Das Maß der Erwärmung hängt von der Höhe der Backtemperatur bzw. von der Dauer des Backprozesses ab.

Die weitaus meisten Backrezepte fordern Backtemperaturen unterhalb von 200°C. In seltenen Fällen werden Temperaturen von 250°C (kurzzeitig zum Braten) benötigt. Bei den letztgenannten Vorgängen kann es je nach Betriebsdauer zu einer relativ starken Erwärmung des Türgriffes und der Kochmulde (je nach Einbauart) kommen.

Alle Werte sind geprüft und liegen im zugelassenen Rahmen. Es handelt sich also nicht um einen Mangel, sondern um eine kurzzeitige, aber unschädliche Nebenerscheinung.

Beim Kochstellenbetrieb ist eine leichte Erwärmung der Kochmulde (je nach Einbauart) wie auch der anderen Kochstellen als normal anzusehen.

4. Vor der ersten Benutzung

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch!

4.1 Hinweise zur Entsorgung

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist
nicht zulässig!

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine

Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

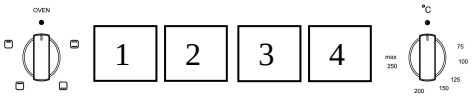
Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

5. Kochmulde

5.1 Welcher Schalter regelt welche Kochstelle?

Abb. 3: Zuordnung der Kochstellenschalter zu den Kochstellen

Schalterblende



Kochmulde

1 Schalter für Kochstelle vorne links
2 Schalter für Kochstelle hinten links
3 Schalter für Kochstelle hinten rechts
4 Schalter für Kochstelle vorne rechts

5.2 Rote Kontrollleuchte (7)

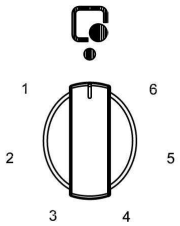
Die rote Kontrollleuchte zeigt Ihnen an, dass eine oder mehrere Kochstellen eingeschaltet sind.

Bitte beachten Sie, dass die Kochstellen nach dem Ausschalten (Leuchte aus) immer noch heiß bzw. warm sein können.

5.3 Normalkochplatte

Diese Kochplatte ist in 7 Stufen (6 Schaltstufen und 0-Stellung) einstellbar. Sie können die Schalter beliebig nach rechts oder links drehen. 1 ist die niedrigste Leistung, 6 ist die höchste Leistung.

Abb. 4: Kochplattenschalter



5.4 Blitzkochplatte

Diese Kochplatte, gekennzeichnet mit einem roten Punkt, ermöglicht Ihnen ein besonders schnelles Ankochen. Sie bedienen diese Kochplatte wie eine Normalkochplatte.

5.5 Bedienung der Normal- und Blitzkochplatten

Setzen Sie das Koch- oder Bratgut auf.

Stellen Sie den Schalter auf 6. Die Kochstelle wird mit voller Leistung aufgeheizt.

Wählen Sie nach dem Ankochen die gewünschte Schalterstellung zum Weitergaren.

Schalten Sie den Kochstellenschalter nach Beendigung des Garvorganges aus.

6. Glaskeramik-Kochfeld

6.1 Kochen und Braten auf Glaskeramik-Kochzonen

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung des Glaskeramik-Kochfeldes.

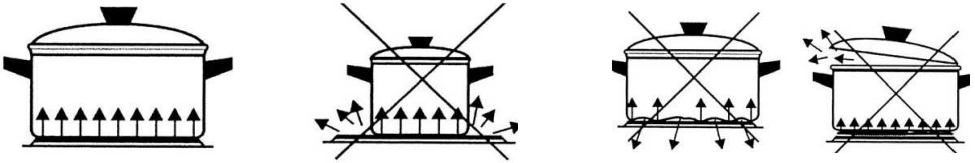
Verwenden Sie nur Elektro-Spezialgeschirr. Energiesparend sind Töpfe mit plangeschliffenem Kupferboden oder schwarz-emailliertem Topfboden. Verwenden Sie, wenn das Gargut es zulässt, passende Topfdeckel. Sie sparen so Energie.

Sandkörner und grobe Gusstöpfe hinterlassen beim Topf verschieben Kratzer und beschädigen das Dekor des Kochfeldes.

Im Fachhandel ist spezielles Geschirr für Glaskeramik-Kochstellen erhältlich. Beachten Sie bei der Auswahl der Töpfe folgende Punkte:

Je ebener und plangeschliffener der Topfboden ist, desto geringer ist die Ankochzeit und somit auch der Energieverbrauch. Der Topfbodendurchmesser ist entsprechend dem Topffelddekor anzupassen. Unter diesem Kochfelddekor befinden sich die Heizkörper, die während des Kochvorganges in ungleichmäßigen Abständen rotglühend durch die Glasfläche scheinen, jedoch durch den aufgesetzten Topf unsichtbar bleiben.

Abb. 5: Topfeinsatz auf Glaskeramik-Kochfeldern



Richtig
Innige Berührung von Topfboden und Kochfeld

Falsch
Topf zu klein

Falsch
Topfboden uneben

Falsch
Deckel schließt nicht richtig

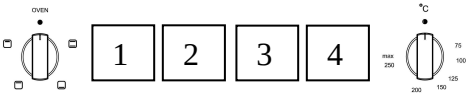
6. Glaskeramik-Kochfeld

6.2 Welcher Schalter regelt welche Kochzone?

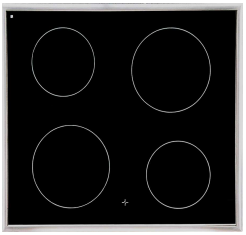
Über den Schaltern für die Kochzonen befinden sich Markierungsfelder auf der Schalterblende. Die Markierungsfelder zeigen Ihnen, welche Kochzonen Sie mit den Schaltern in Betrieb nehmen.

Abb. 6: Zuordnung der Kochzonenschalter zu den Kochzonen

Schalterblende



Kochfeld



1 Schalter für Kochzone vorne links
2 Schalter für Kochzone hinten links
3 Schalter für Kochzone hinten rechts
4 Schalter für Kochzone vorne rechts

6.3 Rote Kontrollleuchte (7)

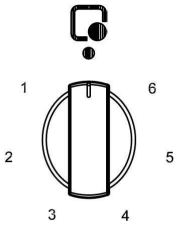
Die rote Kontrollleuchte zeigt Ihnen an, dass eine oder mehrere Kochstellen eingeschaltet sind.

Bitte beachten Sie, dass die Kochstellen nach dem Ausschalten (Leuchte aus) immer noch heiß bzw. warm sein können.

6.4 Normalkochzone

Diese Kochzone ist in 7 Stufen (6 Schaltstufen und 0-Stellung) einstellbar. 1 ist die niedrigste Leistungsstufe, 6 ist die höchste Leistung. Sie können den Schalter beliebig nach rechts oder links drehen.

Abb. 7: Kochzonenschalter



6.5 Bedienung der Normalkochzonen

Setzen Sie das Koch- oder Bratgut auf.

Stellen Sie den Schalter auf 6. Die Kochzone wird mit voller Leistung aufgeheizt.

Wählen Sie nach dem Ankochen die gewünschte Schalterstellung zum Weitergaren.

Schalten Sie den Kochzonenschalter nach Beendigung des Garvorganges aus.

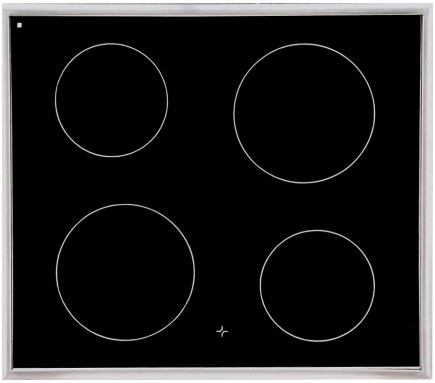
6. Glaskeramikkochfeld

6.6 Restwärmeanzeige

Die Glaskeramik-Kochfelder sind mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Diese Restwärmeanzeige befindet sich zwischen den beiden vorderen Kochstellen und lässt sich am Dekorrahmen auf dem Kochfeld erkennen. In diesem Dekorrahmen ist ein Anzeigenelement mit 4 Kontrollleuchten für die einzelnen Kochzonen angeordnet. Nach Inbetriebnahme einer Kochzone leuchtet zeitverzögert die zugeordnete Kontrollleuchte auf.

Beim Abschalten der Kochstelle verlischt die Anzeige nicht sofort, sondern leuchtet so lange, bis die Oberflächentemperatur der dazugehörenden Kochstelle bis auf 50°C abgekühlt ist. Durch diese Anzeige können Sie bei weiteren Kochvorgängen auch optisch erkennen, welche Kochzone noch Restwärme abgibt, um diese entsprechend zu nutzen. Aufgrund der ungefährlichen Oberflächentemperatur nach Verlöschen der Kontrollleuchte stellt diese Einrichtung einen sichtbaren Schutz gegen Verbrennungen dar.

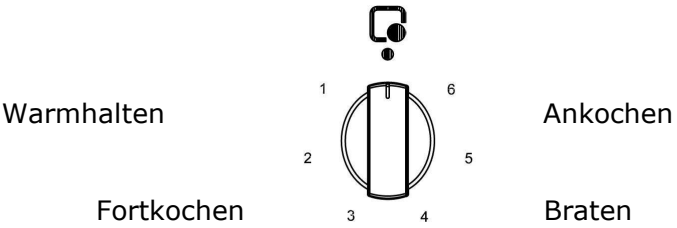
Abb. 10: Kochfeld mit Restwärmeanzeige



7. Einstellbereiche für Kochplatten und Kochzonen

Die nachfolgenden Bilder zeigen die Schalter für Normal- und Blitzkochstellen. Sie geben Anwendungsbeispiele an, für die die eingestellte Leistung der Kochplatte geeignet ist. Die Angaben beziehen sich auf die Kochplatten und auf Glaskeramik-Kochfelder.

Abb. 11: Normal- und Blitzkochstelle



Die Zuordnung der Anwendungen sollten Sie nur als Vorschlag sehen, da diese natürlich auch von der Gargutmenge und Gargutbeschaffenheit abhängig ist.

8. Der Backofen

8.1 Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktionen)

Die Anzahl und Art der Betriebsarten sind modellabhängig.

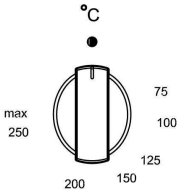
	Ober- und Unterhitze kombiniert Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen. UEV 500 und UEV 500 K
	Unterhitze Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen und Obstkuchen UEV 500 und UEV 500 K
	Oberhitze Nur der obere Heizkörper ist in Betrieb. Für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen. UEV 500 und UEV 500 K
	Grill Strenggenommen eigentlich keine Backfunktion. Nur der Grillheizkörper ist in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen , Toast usw. UEV 500 und UEV 500 K
	Heißluft Plus Das Umluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig. Besonders geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig! UEV 500 K

	Auftaustufe Keine Heizung, nur der Umluftventilator ist in Betrieb. Schonendes Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel bei Raumtemperatur. UEV 500 K
	Großflächengrill Grillheizkörper und oberer Heizkörper sind zusammen in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw. UEV 500 K
	Grill-Brat-System Grillheizkörper und Umluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren. UEV 500 K

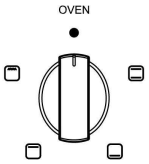
Mit Hilfe der unten abgebildeten Schalter lassen sich alle Betriebsarten einstellen.

Ab. 12: Temperaturwähler und Backofenwahlschalter

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Backofen-Temperatur ein.



Mit dem Backofenwahlschalter wählen Sie die Betriebsart.



Schalten Sie nach Benutzen des Backofens den Backofen-Wahlschalter und den Temperaturwähler immer aus.

8. Der Backofen

8.2 Rote Kontrollleuchte

Die rote Kontrollleuchte zeigt Ihnen den Heizbetrieb des Backofens an. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Backbetriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Dieses Nachheizen wird Ihnen wieder durch die rote Kontrollleuchte angezeigt.

8.3 Was Sie beachten sollten

Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus. Sonst entsteht ein Wärmestau, der das Back- oder Bratergebnis verfälscht und das Email beschädigt.

Benutzen Sie den Backofen nicht als Heizgerät.
Entfernen Sie die nicht zum Backen verwendeten Zubehörteile, z.B. Backblech und Fettpfanne, aus dem Backofen.
Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständiges Geschirr verwenden. Glasgeschirr sollten Sie beim Herausnehmen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage abstellen. Das Glas könnte sonst springen.
Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie nutzen die Wärme des Backofens besser aus und erzielen ein gleichmäßig gegartes Backgut.
Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut, z.B. Obstblechkuchen oder mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht sehr viel Wasserdampf im Backofen. Heizen Sie in diesem Fall den Backofen vor und entziehen Sie ihm die beim Garen entstehenden Schwaden durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür. Öffnen Sie die Tür ein- oder zweimal während der Garzeit oder halbstündlich. Sie vermindern so wesentlich das Kondensieren von Schwaden an der Backofentür. Das kondensierte Wasser kann sonst in ungünstigen Fällen an der Ofentür herunterlaufen und auf den Boden oder die Einbaumöbel tropfen.
Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorganges. Stellen Sie wenige Minuten vor Ablauf der Garzeit den Temperaturwähler und den Backofenwahlschalter auf * bzw. 0. Ihr Back- oder Bratgut gart noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.

8. Der Backofen

Die Türdichtungen sind stets sauber zu halten, Beschädigungen sind zu vermeiden. Reinigen Sie die Türdichtungen bei geöffneter Backofentür einfach mit einem feuchten Tuch. Achten Sie auf den richtigen Sitz der Türdichtung.

Schieben Sie die Backbleche, Fettpfannen und den Grillrost immer gerade zwischen die Halteleisten der Einschubroste. Verwenden Sie bei schwerem Back- oder Bratgut den Rost in der abgebildeten Weise.

Abb. 13: Einschubrost

Der Backofen hat mehrere Einschubebenen, damit Sie ihr Gargut immer optimal garen können. In den Übersichtstabellen auf den Seiten 48 und 49 finden Sie einige Angaben zu den Einschubebenen verschiedener Gargüter.

Abb. 14: Einschubebenen im Backofen

8. Der Backofen

8.4 Heißluft (Nur UEV 500 K)

Ein Gebläse wälzt die Luft im Backofen um und bringt die Wärme schnell zu den Speisen. In ihrem Heißluft-Backofen können Sie in einer oder in zwei Ebenen gleichzeitig backen und braten. Sie können aber auch ein Gericht aus mehreren Speisen gleichzeitig zubereiten. Die Luftumwälzung bewirkt eine sehr schnelle und gleichmäßige Verteilung der Wärme. So gelingt Ihnen ein rundum knusprig brauner Braten auf dem Rost auch ohne Wenden. Wählen Sie diese Beheizungsart unter anderem zum Backen, Einkochen und Auftauen.

Beachten Sie beim Backen und Braten mit Heißluft folgende Tipps:

Wählen Sie beim Garen mit Heißluft 15°C-30°C niedrigere Temperaturen als mit Ober- und Unterhitze. Die meisten Temperatur- und Zeitangaben in Kochbüchern beziehen sich auf das Garen mit Ober- und Unterhitze. Diese Angaben sind in der Regel zu hoch für Heißluftgaren. Die Tabellen auf den Seiten 48 und 49 liefern Ihnen einige Richtwerte.

Vorheizen ist in der Regel nicht nötig. Ausnahmen sind Gebäcke, deren Backzeit weniger als 30 Minuten beträgt oder sehr feucht sind.

Beim Backen auf zwei Ebenen sollten Sie die Einschubebene 1 möglichst frei lassen, weil dort eingeschobenes Gebäck von unten zu stark bräunt. Empfehlenswert ist es, die Backbleche in Ebene 2 und 3 oder in Ebene 2 und 4 einzuschieben. Weitere Informationen finden Sie in den Übersichtstabellen auf den Seiten 48 und 49.

Abb. 15: Einschubebenen im Backofen

8. Der Backofen

Einstellen des Backofens zum Garen mit Heißluft (Nur UEV 500 K)

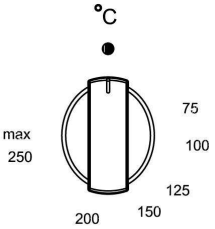
Schieben Sie das Gargut in den Backofen ein. Einige Angaben hierzu finden Sie in den Tabellen auf den Seiten 48 und 49.

Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf das Heißluftsymbol.

Abb. 16: Heißluftsymbol

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.

Abb. 17: Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und den Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

8. Der Backofen

8.5 Ober- und Unterhitze

Bei der konventionellen Beheizung wird der Backofen mit Ober- und Unterhitze beheizt. Es kann nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden. Die Wärme wird gleichmäßig an das Back- oder Bratgut herangeführt.

Diese Beheizungsart ist ideal für empfindliches Gebäck wie Hefeteig, Käsekuchen und Brot. Auch viele Braten, vor allem magere Fleischstücke, lassen sich hiermit gut zubereiten.

Vorheizen ist in der Regel nicht nötig. Ausnahmen sind die oben genannten empfindlichen Gebäcke, sowie Gebäck, dessen Backzeit weniger als 30 Minuten beträgt.

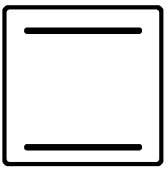
Sie können beim Backen und Braten mit Ober- und Unterhitze Ihre vertrauten Rezepte und Kochbücher verwenden. Beachten Sie aber bitte, dass alle genannten Temperatur- und Zeitangaben nur Richtwerte sind. Die einzustellenden Werte sind auch abhängig von der Gargutmenge und der Art des verwendeten Geschirrs. Zusätzlich finden Sie einige Richtwerte in den Übersichtstabellen auf den Seiten 48 und 49.

Einstellen des Backofens zum Garen mit Ober- und Unterhitze

Schieben Sie das Gargut in den Backofen ein. Einige Angaben hierzu finden Sie in den Tabellen auf den Seiten 48 und 49.

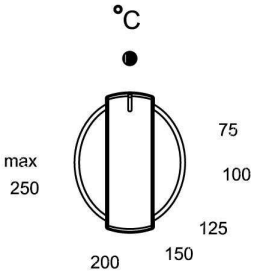
Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf das Symbol Ober- und Unterhitze.

Abb. 18: Symbol Ober- und Unterhitze



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.

Abb. 19: Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofenwahlschalter und den Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

8. Der Kombi-Backofen

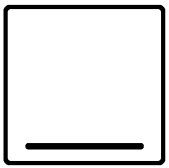
8.6 Unterhitze (UEV 500 und UEV 500 K)

Mit Hilfe dieser Backofenfunktion kann das Backgut von unten nachgegart werden. Dieses kann z.B. bei Pizza oder Obstkuchen von Nutzen sein, bei denen der Belag schon genügend gebräunt ist.

Einstellen des Backofens zum Nachbräunen mit Unterhitze

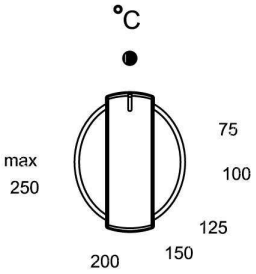
Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf das Unterhitze-Symbol.

Abb. 20: Symbol Unterhitze



Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.

Abb. 21: Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und den Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

8. Der Backofen

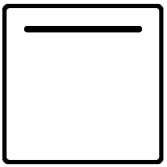
8.7 Oberhitze (UEV 500 und UEV 500 K)

Diese Backofenfunktion wird zum kurzzeitigen Überbacken von Aufläufen, Baiser, usw. eingesetzt.

Einstellen des Backofens zum Überbacken mit Oberhitze

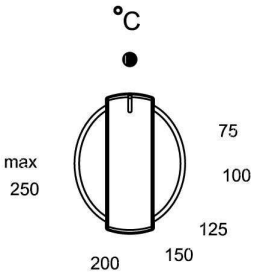
Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf das Oberhitze-Symbol.

Abb. 22: Symbol Oberhitze



Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.

Abb. 23: Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und den Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

8. Der Backofen

8.8 Grillen im Backofen

Nur bei Herden mit eingebautem Grillheizkörper möglich!

Der Grill gibt eine andere, intensivere Wärme ab als die Backofenbeheizung. Diese Wärme lässt das Fleisch bzw. die Speisen äußerlich schön braun werden und innen saftig bleiben.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch über den Temperaturregler ein und aus. Er ist deswegen nicht immer rotglühend.

Nur unter Aufsicht grillen.

Bei Benutzen des Grills ist erhöhte Vorsicht geboten.

Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein!

Es gibt drei verschiedene Grillarten:

Grill (zum Grillen kleiner, flacher Fleischstücke)

Großflächengrill (zum Grillen kleiner, flacher Fleischstücke)

Grill-Brat-System (zum Grillen größerer Fleischstücke)

Alle Arten werden auf den folgenden Seiten beschrieben.

8. Der Backofen

8.9 Grill / Großflächengrill

Flache Fleischstücke wie z.B. Koteletts oder Würstchen, Fisch und Toast grillen Sie direkt unter dem Grillheizkörper.

Einstellen des Backofens zum Grill / Großflächengrill

Schieben Sie die Fettpfanne in Ebene 2 ein.

Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und schieben Sie den Rost in die empfohlene Ebene. Einige Richtwerte finden Sie in der Tabelle auf Seite 49.

Halten Sie einen Abstand von mindestens 5 cm zwischen Grillgut und Grillheizkörper ein. Liegt das Grillgut zu nah am Grillheizkörper, verbrennt es schnell und spritzendes Fett entzündet sich leicht.

Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein!

Stellen Sie den Backofenwahlschalter auf das Grill-Symbol

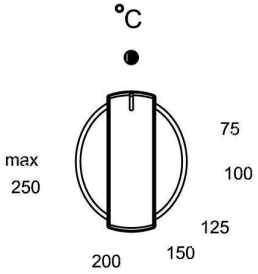
Abb. 25: Symbol Grill / Großflächengrill

UEV 500

UEV 500 K

Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.

Abb. 26: Temperaturwähler



Wenden Sie das Grillgut nach der halben Garzeit, damit es auf beiden Seiten gleichmäßig braun und knusprig wird.

Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

8. Der Backofen

8.10 Grill-Brat-System (UEV 500 K)

Die neue Art, energiesparend und knusprig zu grillen. Die vom Grillheizkörper abgegebene Hitze wird durch das Gebläse an der Backofenrückwand umgewälzt und somit im gesamten Backraum verteilt. Es eignen sich besonders Geflügel und größere Fleischstücke. Sie können aber auch mehrere Fleischstücke, z.B. Hähnchen, Haxen oder Rollbraten gleichzeitig nebeneinander grillen.

Einstellen des Backofens zum Grill-Brat-System

Schieben Sie die Fettpfanne in Ebene 1 ein.

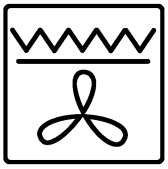
Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und schieben Sie den Rost in die empfohlene Ebene. Einige Richtwerte finden Sie in der Tabelle auf Seite 49.

Halten Sie einen Abstand von mindesten 5 cm zwischen Grillgut und Grillheizkörper ein. Liegt das Grillgut zu nah am Grillheizkörper, verbrennt es schnell und spritzendes Fett entzündet sich leicht.

Beim Grill-Brat-System muss die Backofentür geschlossen sein!

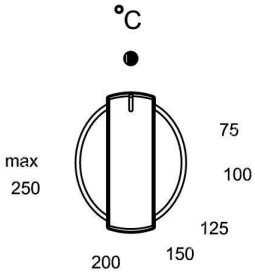
Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf das Symbol Grill-Brat-System.

Abb. 27: Symbol Grill-Brat-System



Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein. Diese Schalterstellung wird empfohlen. Sie können die Temperatur aber auch beliebig höher oder tiefer wählen.

Abb. 28: Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und Temperaturwähler nach Beendigung des Garvorganges aus.

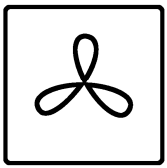
8. Der Kombi-Backofen

8.11 Auftaustufe (UEV 500 K)

Diese Betriebsart eignet sich hervorragend für das schonende Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel bei Raumtemperatur. Keine Heizung, sondern nur der Umluftventilator ist in Betrieb.

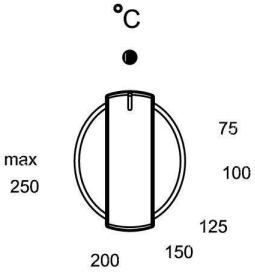
Stellen Sie den Backofenwahlschalter auf das Auftauen-Symbol

Abb. 29 Symbol Auftaustufe



Stellen Sie den Temperaturwähler auf

Abb. 30 Temperaturwähler



Schalten Sie den Backofen-Wahlschalter und Temperaturwähler nach Beendigung des Auftauvorgangs aus.

9. Die Ausstattung

9.1 Herausnehmbare Einschubroste

Nehmen Sie die Einschubroste immer dann heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Stark verschmutzte Einschubroste können Sie im ausgebauten Zustand einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern. Die Reinigung der Einschubroste im Geschirrspüler ist ebenfalls möglich.

Einschubroste herausnehmen

Ziehen Sie die untere Kante des Einschubrostes zur Backofenmitte. Heben Sie ihn aus den Löchern nach oben heraus.

Einschubroste einbauen

Halten Sie den Einschubrost leicht geneigt und hängen Sie ihn in die oberen Löcher ein. Legen Sie den eingehängten Einschubrost so an die Backofenwand, dass er von den unteren Löchern gehalten wird.

9.2 Gerätewagen bei 50 cm Unterbauherden

Gerätewagen herausnehmen

Ziehen Sie den Gerätewagen bis zum Anschlag nach vorne heraus.

Heben Sie ihn anschließend aus den Führungsschienen heraus.

Gerätewagen einsetzen

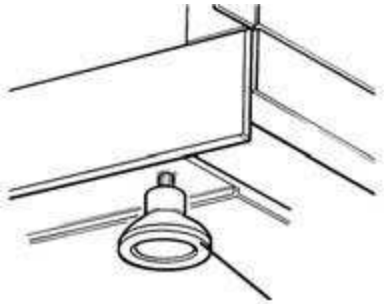
Setzen Sie den Gerätewagen in leichter Schräglage in die Führungsschienen ein.

Halten Sie ihn waagerecht und schieben Sie ihn anschließend bis zum Anschlag hinein.

9.3 Verstellfüße

Der Unterbauherd muss mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüße waagerecht ausgerichtet werden (Wasserwaage). Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) verkürzt den Gerätefuß, Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) macht ihn länger.

Abb. 31: Gerätefuß



9. Die Ausstattung

9.4 Leuchtmittel tauschen

Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

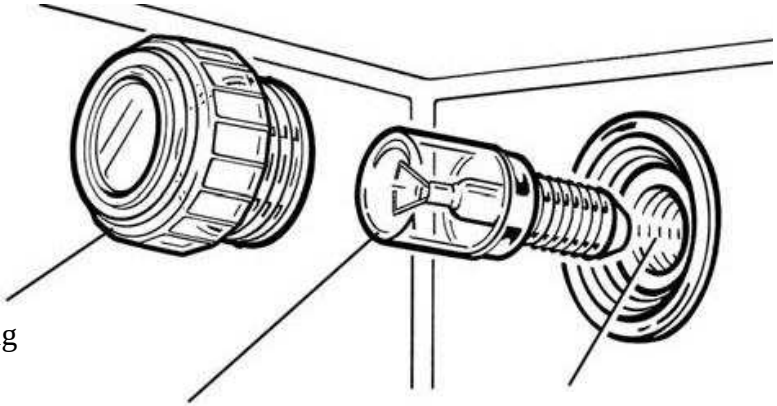
Legen Sie zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums.

Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.

Das Leuchtmittel (Glühlampe) wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt. Setzen Sie danach das neue Leuchtmittel in die Lampenfassung. Durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) wird das Leuchtmittel wieder eingeschraubt bis Widerstand spürbar ist.

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schrauben Sie diese durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) wieder ein bis Widerstand spürbar ist.

Entfernen Sie das Tuch vom Backraumboden und schließen Sie den Herd wieder an das Stromnetz an.



Glasabdeckung

Leuchtmittel
(Glühlampe)

Lampenfassung

10. Aufstellung des Unterbauherd

10.1 Aufstellung des Unterbauherd

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6).

Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vollständig. Der Aufstellungsort sollte trocken und gut belüftbar sein. Stellen sie den Standherd so auf, dass alle Bedienelemente einfach zu erreichen und die Backraumtür vollständig zu öffnen ist.

Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe platziert werden. Der seitliche Abstand zwischen einem Möbel und dem Standherd muss dann jeweils mindestens 30 mm betragen.

10.2 Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

Das Gerät darf nur von einem zugelassenem Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die folgenden Anweisungen dienen der sach- und fachgerechten Montage des Gerätes durch diesen Techniker unter Einhaltung geltender Gesetze und Normen.

• Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

• Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.

• Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.

• Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.

Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutzklasse1. Demnach muss es geerdet werden.

Achtung! Die Anschlussarbeiten bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur ausführen! Allgemeine VDE-Vorschriften sowie regional geltende Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten!
Für den Elektroherd muss in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen. Als Abschalteinrichtung geeignet sind LS-Schalter (Sicherungsautomaten), Schraubsicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), FI-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

Bei der Einrichtung und Auslegung des Anschlusses ist die Leistungsaufnahme des Kochfeldes mit zu berücksichtigen!

Als Anschlussleitung (nicht im Lieferumfang enthalten) sind folgende Leitungstypen geeignet:

• H05VV-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N~)

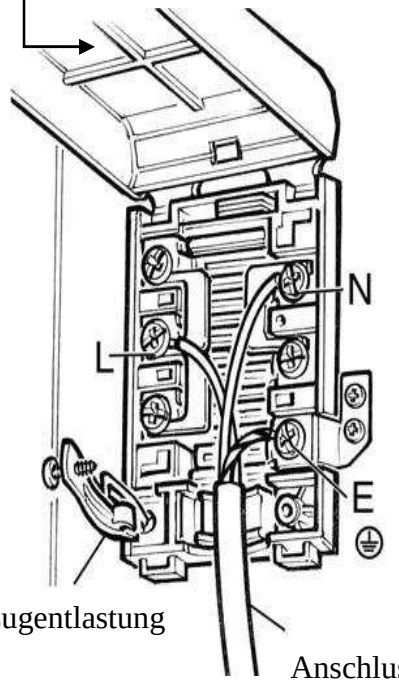
• H05RR-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N~)

Die Netzanschlussleitung muss so ausgeführt sein, dass folgende Bedingungen erfüllt sind: Der Herd ist ausgebaut und sicher vor dem Schrank abgestellt. Die Netzanschlussleitung lässt sich anschließen, ohne dass sie "spannt". Der Schutzleiter ist dabei so lang bemessen, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Netzanschlussleitung auf Zug beansprucht wird.

Querschnitt und Anzahl der einzelnen Adern in der Anschlussleitung richten sich nach der Art des Anschlusses und nach der Amperezahl der zu verwendenden Sicherung. Auf der Oberseite rechts in der Nähe der Rückwand befindet sich ein schwarzer Klemmenkasten für den elektrischen Anschluss. In der nebenstehenden Abbildung sind die elektrischen Anschlussmöglichkeiten
dargestellt:

Wir empfehlen die Anschlussvariante an einen 3-phasigen Drehstromkreis 3 x 16 A!

Klemmenkasten



Zugentlastung

Anschlussleitung

11. Reinigung und Pflege

11.1 Allgemein

Die Reinigung des Backofens sollten Sie nach jedem Gebrauch vornehmen und zwar dann, wenn dieser noch warm ist. Dadurch vermeiden Sie, dass die Verschmutzungen beim nächsten Backofenbetrieb einbrennen und eine Reinigung nur mit viel Aufwand möglich ist.

Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Metallschwämme oder Scheuersand enthaltende Reinigungsmittel. Sie zerkratzen das Email, Edelstahl- oder Glaskeramikteile. Sandkörner und grobe Gusstopfböden hinterlassen beim Verschieben des Topfes Kratzer und beschädigen das Dekor des Kochfeldes. Auf keinen Fall sollten Sie Rost- oder Fleckenentferner, Bleichmittel oder Backofenreiniger, wie z.B. Backofenspray, verwenden.

Die abnehmbare Backofentür und die herausnehmbaren Einschubroste erleichtern Ihnen die Reinigung des Backofens.

Bei starkem Austritt von Schwaden aus dem Backofen kann die Blende verschmutzen. Reinigen Sie die Blende nach Beendigung des Garvorganges.

Wischen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Lappen ab. Weichen Sie stark verschmutzte Stellen vorher mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.

Das Email des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich. Säuren von Früchten (Zitronen, Pflaumen u.ä.) und Tee hinterlassen auf dem Hochglanz des Emails matte und rauhe Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können. Die Funktion des Backofens wird dadurch jedoch nicht beeinflusst.

Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden, ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern nicht gestattet.

11.2 Kochmulde

Entfernen Sie in die Kochmulde gelaufene Speisereste am besten sofort. Weichen Sie angetrocknete Speisereste mit Wasser auf. Entfernen Sie die aufgeweichten Speisereste und reiben Sie die Mulde danach trocken.

Wischen Sie auf eine Kochstelle gelaufenes Kochgut nach Abkühlen der Kochstelle mit einem leicht feuchten Tuch ab. Schalten Sie anschließend die Kochstelle kurz ein, damit sie trocknet.

Behandeln Sie die Kochplatten hin und wieder mit einem Spezial-Pflegemittel. Sie erhalten diese Mittel in jedem gut sortierten Haushaltswarengeschäft. Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten niemals Butter oder Speck.

Der Edelstahl-Überfallrand kann durch die hohen Temperaturen der Kochstelle anlaufen. Polieren Sie den Überfallrand mit einem Metallputzmittel. Auch Edelstahl-Kochmulden können mit Stahlputzmitteln poliert werden.

11.3 Glaskeramik-Kochfeld

Verwenden Sie zum Reinigen einen feuchten Lappen und für starke Verschmutzungen einen Glasschaber. Glasschaber gibt es im Haushaltwarengeschäft.

Topfreiniger aus Draht, Schwämme mit Scheuerseite, Scheuermittel usw. beschädigen die Glasoberfläche bzw. das Dekor des Kochfeldes.

Beseitigen Sie Verschmutzungen des Kochfeldes, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Die Ausnahme bilden Verschmutzungen durch Zucker, stark zuckerhaltige Speisen, Kunststoff- oder Aluminiumfolie. Entfernen Sie diese Verschmutzungen möglichst sofort von dem heißen Glaskeramik-Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder Glasschaber. Geschmolzener Zucker, Kunststoff- oder Aluminiumfolie

verursachen beim Abkühlen bleibende Schäden am Glaskeramik-Kochfeld.

Wischen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab. Einige Reinigungsmittel hinterlassen bläuliche Verfärbungen, die sich nur schwer entfernen lassen. Wischen Sie feucht nach und reiben Sie das Glaskeramik-Kochfeld anschließend trocken.

Perlmuttartig glänzende oder braungelbe Flecken entfernen Sie am besten mit einem Spezialreiniger.

Reinigen Sie das gesamte Glaskeramik-Kochfeld einmal in der Woche mit einem Spezialmittel.

Spezial-Pflegemittel enthalten Pflegestoffe, die einen Schutzfilm auf der Glaskeramikoberfläche bilden. Dieser Schutzfilm macht die Oberfläche noch wasser- und schmutzabweisender. Der Schutzfilm ist aber nicht hitzebeständig, er muss von Zeit zu Zeit aufgefrischt werden. Erneuern Sie diesen Schutzfilm immer, bevor Sie stark zuckerhaltige Speisen, z.B. Marmelade, kochen.

12. Was ist, wenn …….. (etwas nicht funktioniert)?

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt	Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftige Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie den Kundendienst!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen

Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen bzw. Kochplatte / Kochzone lassen sich nicht abschalten	Defekter Schalter	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Kochplatte / Kochzone wird nicht heiß	Fehlerstrom-Schutzschalter ausgelöst Sicherung ausgelöst Schalter defekt Kochplatte defekt	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalte Sicherung einschalten / ersetzen Kundedienst rufen Kundendienst rufen

12. Was ist, wenn …… (etwas nicht funktioniert)?

Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backofen	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

13. Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

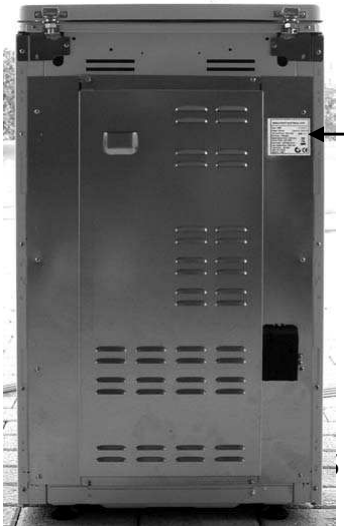
Operatec Service GmbH

Telefon 0355 / 4938842

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgende Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet an der Rückseite des Gerätes (siehe nebenstehende Abbildung).



Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:
Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf der letzten Seite).

14. Übersichtstabellen

14.1 Übersichtstabellen Backen

Rezept	Heißluft Temperatur °C	Einschub-ebene	Konventionell Temperatur °C	Einschub-ebene	Zeit Min.
Rührteig					
Sandkuchen	150-170	2	160-180	2	50-60
Napfkuchen	150-170	2	160-180	2	70-80
Nußkuchen	150-170	2	160-180	2	60-70
Obstkuchen (Blech)	150-170	3	180-200	3	35-45
Obstkuchen (Form)	150-170	3	160-180	3	45-55
Tortenboden	150-170	3	180-200	3	20-30
Kleingebäck	150-170	2/3	180-200	3	15-25
Bisquitteig					
Tortenboden	160-180	3	180-200	3	15-25
Bisquitrolle	160-180	3	190-210	3	15-20
Knetteig					
Käsekuchen/Quarkkuchen	150-170	2	180-200	2	70-80
Kleingebäck	150-170	2/3	180-200	3	15-25
Streuselkuchen	150-170	3	180-200	3	40-50
Tortenboden	150-170	3	180-200	3	15-25
Hefeteig					
Obstkuchen (Blech)	160-180	3	190-210	3	40-50
Streuselkuchen	150-170	3	190-210	3	35-45
Apfeltaschen	150-170	3	170-190	3	20-30
Pizza	170-190	2	190-210	2	20-35
Brandteig	160-180	3	190-210	3	20-30
Blätterteig	170-190	3	200-220	3	15-25

Die Angaben in den Übersichtstabellen sind Richtwerte, die je nach Größe und Beschaffenheit des Gargutes auch abweichen können!

14. Übersichtstabellen

14.3 Übersichtstabellen Grillen

Grillgericht	Flachgrillen Temperatur °C	Einschub-ebene	Heißluftgrillen Temperatur °C	Einschub-ebene	Gesamte Grillzeit Min.
Flaches Grillgut					
Steak		4			10-12
Schnitzel/Kotelett	**vvv**	4			12-16
Frikadellen	**vvv**	3			14-18
Bratwurst	**vvv**	3			16-20
Fischfilet	**vvv**	4			14-16
Toast	**vvv**	4			2-4
Toast, belegt	**vvv**	3			4-5
Höheres Grillgut					
Schaschlik			**vvv**	3	35-40
Hähnchen, ca. 1 Kg			**vvv**	2	50-60
Rollbraten, ca. 1 Kg			**vvv**	2	70-80
Kasseler			**vvv**	2	60-70

Beim Flachgrillen sollte nach der Hälfte der Grillzeit das Grillgut gewendet werden!

Sie erreichen unseren Vertrags-Kundendienst bundesweit unter:

Kundendienst-Service:	0355 / 4938842
Kundendienst-Fax:	0355 / 4938869
Kundendienst-E-Mail:	emax@operatec.de
Anschrift:	Operatec Service GmbH Am Telering 9 03051 Cottbus

Stand: 01.12.2009
Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Garantiebedingungen für Haushaltsgroßgeräte

Gültig ab 01.01.2008 für die Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzung unserer Garantieleistung abschließend. Sie gelten zusätzlich zur Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers und lassen dessen Verpflichtung zur Wandlung , Minderung oder Nachbesserung unberührt.

1 Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe., der durch Rechnung, Lieferschein oder gleichwertige Unterlagen nachzuweisen ist. In den ersten 12 Monaten erstreckt sich die Garantieleistung über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Vom 13. bis zum 24. Monat gewähren wir eine Teilegarantie, welche sich über den kostenlosen Ersatz defekter Teile erstreckt (nur Berechnung der Arbeitszeit und Anfahrtkosten). Bei gewerblicher Nutzung oder gewerblicher Nutzung gleichzusetzender Beanspruchung ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2 Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Emax Vertriebsgesellschaft mbH Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

14. Übersichtstabellen

14.2 Übersichtstabellen Braten

Rezept	Gewicht	Heißluft		Konventionell		Zeit
		Temperatur	Einschub-	Temperatur	Einschub-	
	Kg	°C	ebene	°C	ebene	Min.
Rinderbraten	1	180-200	1	200-220	1	100-120
Rinderfilet/Roastbeef	1	190-210	2	220-240	2	35-45
Schweinebraten	1	170-190	1	190-210	1	100-120
Kasseler	1	150-160	2	180-200	2	80-100
Wildbraten	1	180-200	1	200-220	1	90-120
Kalbsbraten	1	170-190	1	190-210	1	100-120
Lammkeule	1,5	170-190	1	190-210	1	90-120
Geflügel	1	170-190	2	180-200	2	50-60
	2	170-190	1	180-200	1	120-150
	4	160-180	1	170-190	1	150-180
Fisch	1,5	160-180	2	180-200	2	35-55

3 Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z.Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt. Ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, die sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland befinden.

4 Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für dass Gerät gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist. Bei Gefriergeräten (nicht Kühlschränken) bitte beachten: nach dem Transport benötigt das Gerät , um voll funktionsfähig zu sein, ca. 24 Stunden, in denen das Gerät ruhig und aufrecht steht und sich das Kühlmittel stabilisiert. Sofern es nicht vermeidbar ist und sie das Gerät sofort nach Aufstellung mit Gefriergut bestücken, müssen Sie damit rechnen, dass die rote Warnlampe bis zur Stabilisierung des Kühlkreislaufes aufleuchtet. Die Kühlleistung beginnt sich jedoch vom Augenblick des Anschlusses an aufzubauen.

5 Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung oder Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung. sowie bei Einbau von Ersatz- oder Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in- oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6 Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugang und freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen. Dass ein freier Zugang oder freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

7 Alle durch die Emax Vertriebsgesellschaft mbH zu erbringenden Leistungen bedürfen den einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Technikers der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder eines von der Emax Vertriebsgesellschaft mbH autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu lasten des Endabnehmers.

8 Eine Haftung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Emax Vertriebsgesellschaft mbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Emax Vertriebsgesellschaft mbH
Fritz-Reuter-Str.11
44651 Herne
Tel: 02325-9441-0
Fax: 02325-944120